



MENU FINCA

Todos nuestros menús se basan en la cocina mediterránea y están diseñados para ser compartidos.

PARA PICAR

Aceitunas aliñadas	5€
Pan con tomate	7€
Focaccia con mantequilla de tomillo	11€
Gilda de atún rojo	12€
Jamón ibérico de bellota	32€
Patatas bravas	13€
Mejillones al vapor	16€
con beurre blanc de miso y yuzu	
Croqueta de jamón ibérico (ud)	4€
Buñuelo de bacalao (ud)	4€
Anchoa del Cantábrico, pan brioche	6€
y mantequilla ahumada (ud)	

PESCADOS

28€	Arroz seco de atún y pimiento rojo asado
36€	Fetuccini negro de sepia, tartar de gamba roja
38€	Tataki de ventresca de atún con escalivada
36€	Lubina a la brasa, stracciatella e hinojo salteado
26€	Bonito a la brasa, mahonesa ahumada y cebollino
35€	Almejas en salsa verde, picatostes y limón
42€	Gambas rojas a la plancha
90€/kg	Pescado local al jospers

VERDURAS

Puerro a la brasa, romesco de anacardos	18€
y pepino encurtido	
Tomates de temporada,	21€
vinagreta de jerez y sumac	
Roll de calabacín encurtido,	22€
queso brossat y mahonesa de kimchi	
Carpaccio de berenjena,	20€
vinagreta de miso y cerezas encurtidas	

CARNES

39€	Steak tartar sobre tuétano a la brasa
29€	Pluma ibérica al jospers, mostaza y palo cortado
25€	Pollo payes a la brasa, labneh y harissa
120€/kg	Chuletón de vaca

POSTRES

CRUDOS	
Bonito soasado,	26€
garum de tomate y albahaca	
Sirvia a la putanesca	33€
Sashimi de atún rojo, stracciatella,	34€
pistachios y cerezas encurtidas	
Corvina soasada, gazpacho de eneldo	29€
y colinabo, semilla de mostaza	
16€	Tabla de quesos menorquines
15€	Torrija de pan brioche con helado de vainilla
14€	Arroz con leche, mango y helado de leche ahumada
15€	Piña a la brasa, aguachile de piña y sorbete de coco
16€	Chocolate, sesamo y plátano
5€	Helados y sorbetes caseros



Al crear los menus de Menorca Experimental, nuestro chef Alex Larrea combina ingredientes frescos y regionales con elementos del pasado de Menorca, cuando estaba habitada por diferentes culturas mediterráneas.

El menú está diseñado según la temporada, el chef toma lo mejor de nuestros productos del huerto y trabaja junto con pequeños productores locales.

No duden en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo sobre los alérgenos.

Menorca Experimental Sant Llorenç Camino de Llucalari 07730 Alaior . Menorca
@menorcaexperimental- menorcaexperimental.com - + 34 610 44 57 14